

Tepsiče i torta od pasulja

Tepsiče

1,5 kg očišćenog šarana
1 kg crnog luka
2 paradajza
1 šargarepa
 $\frac{1}{2}$ korena celera
2 čena belog luka
 $\frac{1}{2}$ l pasiranog paradajza
 $\frac{1}{2}$ dl ulja
1 kašika suvog začina
1 kašičica bibera
1 kašičica suvog peršuna
 $\frac{1}{2}$ kašičice šećera
1 kašika ajvara
250 g palente
voda i so za kuvanje palente

Torta od pasulja

Fil

500 g kuvanog pasulja tetovca
150 g suvih dunja
1 kg jabuka
300 g šećera
500 g mlevenih oraha
2 kesice vanilin šećera

Kore

250 g brašna
200 g šećera
1,5 čaša vode
1 kesica praška za pecivo
4 kašike fila

Način pripreme

1. **Tepsiče:** Skuvati malo gušću palentu i ostaviti da se hladi.
2. Luk iseći narebarca. Izrendati šargarepu i celer.
3. U tepsiji zagrejati ulje i propržiti crni luk, šargarepu i celer da omekšaju. Dodati beli luk i propržiti sve zajedno. Dodati paradajz isečen na kockice, pasirani paradajz, začine i ajvar.
4. Očišćenog šarana iseći na komade, posoliti i poređati u pleh. Oko ribe

rasporediti palentu. Ribu i palentu malo preliti sokovima od povrća i staviti u rernu zagrejanu na 180 stepeni da se peče oko 20 do 30 minuta. Služiti toplo.

5. **Torta od pasulja:** Izrendati jabuke, sve sa korom. Kuvani pasulj usitniti u blenderu.

6. U šerpu sa šećerom dodati jabuke i iseckane dunje i kuvati dok ne ispari višak tečnosti, odnosno dok se ne zgusne. Dodati vanilin šećer i pasulj i izblendati štapnim blenderom. Dodati mlevene orahe i ostaviti da se fil ohladi.

7. Pomešati sve sastojke za koru i napraviti testo. Ispeći koru u rerni na 180 stepeni 30 minuta. Nakon pečenja ostaviti da se potpuno ohladi.

8. Koru iseći na 3 dela. Prvo staviti koru, pa premazati filom i nastaviti dok se ne potroši sav materijal. Poslednji sloj treba da bude fil. Dekorirati mlevenim orasima.